

Reseña

lehen hizkuntza ez den batean idatzi dute beren literatur emaitzaren parte ez txikia, eta Oihenarte, Larramendi, Azkue, Mitxelena, Villasante, Haritschelhar, Mirande, Txillardegí edo Aresti hurbiletatik hasita, fama ongi mereziaz erdaraz besterik idatzi ez duten Eneko Loiolakoa edota Manuel Leguineche modukoetara hel gintezke.

Bistan da euskaldun berri askok egundoko astakeriak egin ditugula euskara kontuan, txikitandiko euskaldun zahar askok bezalaxe, derradan bidenabar, baina ez dut uste, gure hizkuntza nazionala berreskuratzeko une latz honetan hainbeste mila lagun euskara ikasten eta lantzen ari direlarik, arazo hau arinki eta kolpe batez hain erraz trata daitekeenik, hots, adorezko hitzak eta aurrera segitzeko animuak kritika eta erdeinuak baino beharrezkoagoak direnean. Luze joko liguke kontu honetan sakontzekak, baina, ene ustez, ez da garbi ulertzen, txikitan euskaraz besterik ez omen zekiten batzuei espainolez eta frantsesez erdal idazle aski on edo bikain izatera hel daitezkeela erabaten onartzen zaien bitartean –Amin Maalouf bezalako arabiarren edo Saharatik hegoalderako *négritude*-ko idazle “frantsesak” ahortzi gabe– alderantzizkoa zergatik jartzen den zalantzan, adibideak, gainera, begien aitzinean ditugunean. Baina hau, jakina, beste istorio bat da.

Bego hemen, hortaz, *Euskararen etxea* liburuaren aipamena, irakurleari hainbat azterketa serio, kezka, poz, esperantza, salaketa eta iradokizun ugari eskaintzen dizkiona.

Xabier Kintana Urtiaga



SERRANO LARRÁYOZ, Fernando

La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)

Pamplona : Gobierno de Navarra, 2002. - 422 p. - ISBN: 84-235-2254-7

La reciente monografía de Fernando Serrano, aparecida cuando apenas había transcurrido un año desde su propia presentación como tesis doctoral, representa un aportación novedosa en el panorama de los estudios de historia bajomedieval de Navarra, inscrita en las más recientes tendencias de la historiografía: la de la historia de las mentalidades. Prologada por el profesor medievalista Bruno Laurioux, además secretario general del Instituto Europeo de la Alimentación, él mismo es quien mejor valora el papel de la misma en la historiografía actual, colocándola junto a los estudios del grupo de Antonio Riera Melis para el espacio cristiano –y preferentemente catalán– y a los de Manuela Marín y Expiración García Sánchez para el hispanomusulmán. Sin ser un tema absolutamente dejado de lado hasta ahora por los historiadores del entorno navarro, no cabe duda de que no había sido tratado todavía con las dimensiones y exigencias de una tesis doctoral.

No está de más incidir además en que se trata aquí de una tesis elaborada y defendida en la Universidad Pública de Navarra donde, en medio de un campus predominantemente dedicado a las disciplinas técnicas y vinculadas a las ciencias puras, se desarrolla también una insistente labor investigadora –y docente en menor medida de lo que sería deseable– en los campos humanísticos, particularmente el de la Historia. El tránsito al siglo XV ofrece al investigador una etapa intensa e interesante, en la cual se viene trabajando desde hace algunos años con cierto interés y por diversos doctorandos y profesores desde el área de historia medieval de la citada universidad: la alimentación y sistema alimentario de la corte –como en el caso aquí reseñado–, su ajuar y ceremonial, su gobierno y gestión, relaciones diplomáticas, etc. Se trata, sin duda, de la “puerta” del siglo XV, donde se atisban ya los rasgos esenciales de lo que ha de ser la siguiente centuria, porque la secuencia de los siglos casi nunca empieza en dígitos redondos.

Lo que inicialmente fue, por tanto, una tesis doctoral, en cuyo tribunal pude realizar su primera lectura, ha tenido el mérito –no siempre alcanzado por los nuevos doctores universitarios– de convertirse luego en una monografía atractiva para el lector medio, ya que, sin renunciar a su inevitable nivel científico, ha reducido todo lo posible el aparato crítico y ha adoptado algunos perfiles más “librarios”. Sin perder el rigor del trabajo doctoral se ha pretendido dar respuesta, así, al interés que suscita el tema mismo del trabajo, la atención que desde diversos ámbitos culturales se presta en estos últimos años al rescate de la “cocina histórica” y al apego también reciente a la recreación de los diversos aspectos de la vida cotidiana de los tiempos pasados, en particular los medievales. No está de más insistir, sin embargo en que lo anecdótico o lo superficial, y hasta el colorido de la preciosa miniatura de la portada, no debe hacernos olvidar el trabajo riguroso que hay detrás de esta obra en particular.

El autor ha escogido un período cronológico muy concreto, dentro del reinado del rey Carlos III de Navarra, una etapa donde la abundancia de series completas y sistemáticas de documentos provenientes del propio servicio de la casa del rey –el Hostal– proveen una información rica y cuantiosa, que por esto mismo ha sido preciso despojar cuidadosamente, ateniéndose a un cuestionario bien articulado y sólidamente concebido. Los Registros de Cuentas del Hostal son, pues, los pilares básicos de la información, que se complementa con algunos otros fondos de la propia corona, todo ellos en el Archivo General de Navarra, en Pamplona.

El núcleo del libro de Fernando Serrano se articula en tres grandes apartados de extensión muy homogénea, aparte de la introducción, conclusiones y apéndices: el primero referido a la corte regia, el segundo a los condicionantes del consumo alimentario y el tercero dedicado a la mesa y la gastronomía cortesana. Ocuparse de la corte regia, en su sentido más “físico” posible, es decir, sus espacios, personas, y organización era una necesidad ineludible; no faltan estudios rigurosos sobre los palacios y habitaciones reales, a cargo sobre todo de J. Martínez de Aguirre, pero el detalle de la documentación aquí consultada justificaba dedicar algunas reflexiones a este espacio vital en el que se movían a diario los personajes. Lo mismo cabría decir de la estructura financiera del hostel regio: planteada originalmente por J. Zabalo Zabalegui hace ya bastantes años, para el siglo XIV, y realizados luego otros estudios parciales sobre las finanzas regias del siglo XV por mí misma, el carácter predominante de la documentación utilizada –contable– invitaba a un acercamiento específico. El resultado más evidente es el cuidadoso desplegable (p. 152/153) donde se presentan resumidos los cuatro ámbitos concretos del Hostal regio: el de la contabilidad que lo financia y gestiona, el de la Cámara regia y el de la Capilla real, a los que sirve, y el de los distintos servicios de intendencia, de los que se alimentan y viven todos los demás. Una primera reflexión ante este cuadro, al menos para quien se

ocupa de asuntos relacionados con las finanzas del período, invita a señalar que la inclusión del Tesorero del reino dentro de ese organigrama, supeditado en cierto modo al gran maestro del hostel, da, como mínimo, una ligera idea de la relevancia que desde este momento tendrá el sostenimiento de la propia casa del rey para las finanzas del reino. La corte majestuosa de Carlos III fue, realmente, muy cara.

El segundo apartado del libro se haya abundantemente provisto de gráficos indicadores de los asuntos que quizá cabe considerar más áridos para el lector, pero imprescindibles para el rigor científico: productos, cifras, cantidades, presentadas de manera equilibrada y visual. Cuáles son las materias primas, de dónde salen y cómo llegan al palacio, y más importante todavía, por qué se prefieren unas u otras, en qué momentos, con qué objetivos, en qué régimen y periodicidad. Preparado así el camino, sentarse a la mesa con el rey es el objetivo del tercer apartado: con su ritmo cotidiano, en lo festivo, en lo diario o en lo penitencial; solo o acompañado, expresando o no la majestad regia en el servicio y en la mesa; con la peor o la mejor de las vajillas o con la más exquisita de las lencerías.

Las aportaciones gráficas del libro no se limitan a las antes mencionadas. Un apartado de “apéndices” recoge material de apoyo de diverso tipo; por un lado, cinco mapas que ilustran las vías de aprovisionamiento y consumo alimenticio, y que quizá hubiera sido interesante situar al hilo de las páginas alusivas a ellos, en el segundo gran apartado del libro. Por otro lado, una selección de documentos, pequeña muestra del tipo de fuentes utilizadas, sobre las que el investigador ha desarrollado un potente y ordenado despojo. Finalmente, aparece recogida la bibliografía utilizada. Se echa de menos, en cambio, la inclusión de un índice de nombres propios, personales y geográficos, utilísima herramienta de trabajo, muy especialmente en monografías con abundante proliferación de ambas cosas a lo largo de sus páginas, como es el caso.

En resumen, se trata aquí de una obra novedosa para Navarra en cuanto a sus aportaciones científicas, que se hace un hueco indiscutible en la historiografía peninsular –sobre todo– e incluso continental. No sería justo concluir sin comentar que para ella la Institución Príncipe de Viana ha reservado una cuidada edición en tapas duras y de impecable factura.

Eloísa Ramírez Vaquero